

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2022 PUMALEK LAMBRUSCO GRASPAROSSA EXTRA BRUT ROSADO

Este espumante elaborado con el método Charmat es un vino que adopta una tonalidad rosa topacio, con ribetes brillantes anaranjados. Este producto, que nace de la selección de los mejores racimos de uvas Lambrusco Grasparossa de la Finca Carmina, se caracteriza por brindar en nariz aromas vivos y florales, y en boca se destaca por su acidez y frescura, así también por sus finas y elegantes burbujas. Se recomienda consumir antes de las comidas, como un aperitivo.

Composición varietal: 100% Lambrusco Grasparossa

Apelación: Lambrusco Grasparossa di castelvetro

Método Charmat

Viñedo

Edad: 18 años

Altura: 930 mts sobre el nivel del mar

Tipo de Suelo: franco arcilloso

Clima: seco y caluroso

Conducción: espaldero alto

Irrigación: superficial con pozo de riego

Fecha de Cosecha: febrero/marzo

Rendimiento: 180 quintales por hectárea

Crianza

Barrica: no

Tanque acero inoxidable: 4 meses

Vinificación: Se realiza una breve maceración en frío de 24 hs para obtener una leve toma de color, luego se prensa la uva antes de la Fermentación para separar el hollejo del mosto y obtener el particular color rosa topacio. Durante 6 meses se guarda en tanque de acero inoxidable, para luego hacer la toma de espuma por método Charmat

Datos técnicos

Alcohol: 12,7 %

Azúcar: 7,9 g/l

Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Potencial de guarda: 3 años

Producción anual: 10.000 botellas

